



Christmas Menu Palacio do Grilo

€110 per person

(Child option: €40)

COUVERTS:

Sweet cinnamon and sugar bread

Lemon bread

King's cake

STARTER:

Octopus terrine with onion jam and pepper foam

Seitan terrine with onion jam and pepper foam

FISH DISH:

Cod loin in layers with egg yolk

Ricotta and spinach raviolone with egg and truffle

MEAT DISH:

Lamb rack on herb crostini, pumpkin puree, and glazed vegetables

Stuffed mushrooms on herb crostini, pumpkin puree, and glazed vegetables

DESSERT:

Christmas trio

(sweet potato 'azevia,' rice pudding, orange roll)

(Please note, that in this menu option is already included ½ bottle of POUSIO wine per person)



Menu de Natal Palacio do Grilo

110€ por pessoa.

(child option 40 euros)

COUVERTS:

Pão doce de canela e açúcar

Pão de limão

Bolo rei

ENTRADA:

Terrina de polvo com geleia de cebola e espuma de pimentos

Terrina de seitan com geleia de cebola e espuma de pimentos

PRATO PEIXE:

Lombo de bacalhau em suas camadas e ovo bt
Raviolone de ricotta e espinafres com ovo e trufa

PRATO CARNE:

Carré de borrego em crostinni de ervas, puré de abobora e legumes glacé
Cogumelos recheados em crostini de ervas, puré de abobora e legumes glacé

SOBREMESA:

Trio natalicio (azevia batata-doce, arroz doce, torta de laranja)

(Por favor, note que neste menu está incluída ½ garrafa de vinho POUSIO por pessoa)



Menu do Dia de Ano Novo Palacio do Grilo
120€

(opção criança 40euros)

AMOUSE-BOUCHE:

Cone de aveludado salmão
Cone de aveludado de vegetais

COUVERTS:

Pão preto com manteiga de trufa

ENTRADA:

Vieiras em cama de pure de couve-flor e aipo com oleo de trufa e
gel de presunto serrano;
Cogumelo vieira em cama de pure de couve-flor e aipo com oleo de trufa e
gel de chouriço vegan;

PRATO PEIXE:

Polvo confit na nossa versão lagareiro

PRATO CARNE:

Tornedó braseado com cogumelo shitake e batata rendada

SOBREMESA:

Panacotta de lima com couli de pimento doce em copo invertido

(Por favor, note que neste menu está incluída ½ garrafa de vinho POUSIO por pessoa)



New Year's Day Menu Palacio do Grilo

120€

(child option 40 euros)

AMUSE-BOUCHE:

Velvet salmon cone
Velvet vegetable cone

COUVERTS:

Black bread with truffle butter

STARTER:

Scallops on a bed of cauliflower and celery puree with truffle
oil and Serrano ham gel
Mushroom «scallops» on a bed of cauliflower and celery puree with truffle
oil and vegan chorizo gel

FISH DISH:

Octopus confit in our version of «lagareiro» style

MEAT DISH:

Braised Tournedos with shiitake mushrooms and lacy potatoes

DESSERT:

Lime panna cotta with sweet pepper coulis in an inverted glass

(Please note, that in this menu option is already included ½ bottle of POUSSIO wine per person)